SE_ACTICOOK-4137163_4137163_NL-DE 10/07/12 15:44 PageC1

NL p. 1

DE p. 22

SEB CONSEIL

Pour toute information complémentaire
Voor meer informatie
Für weitere Auskünfte

F Service consommateurs :
www.seb.fr tel.: 09 74 50 10 21
PRIX APPEL LOCAL

B www.seb.be tel.: 070/ 23 31 59
Email : infoconsommateurs@be.groupeseb.com
Email : consumenteninfo@be.groupeseb.com

www.groupeseb.com

SEB S.A.S. - 21260 Selongey
FRANCE

July 2012 - Réf. : 4137163 - réalisation : Espace Graphique

SEB®

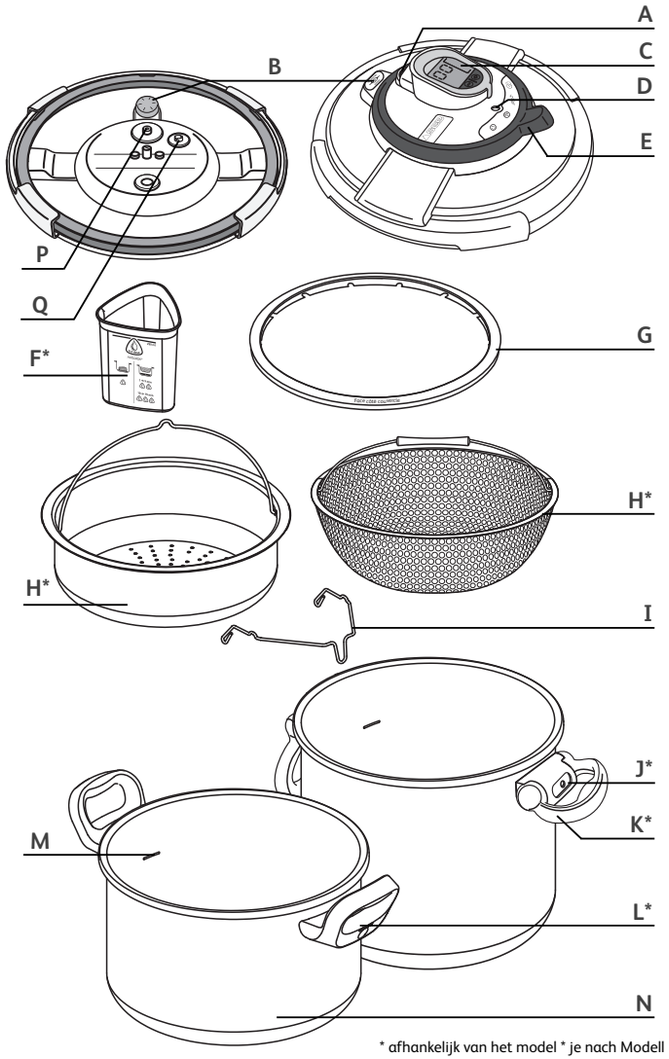
SNELKOOKPAN

Handleiding
Bedienungsanleitung
www.groupeseb.com

Downloaded from www.vandenborre.be

NL

DE



* afhankelijk van het model * je nach Modell

Downloaded from www.vandenborre.be

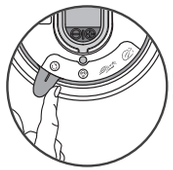


Fig. 1

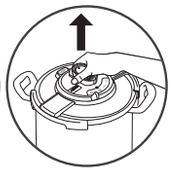


Fig. 2

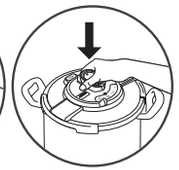


Fig. 3

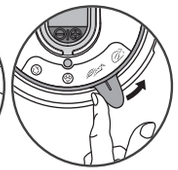


Fig. 4

Fig. 5

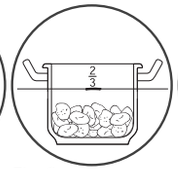


Fig. 6

Fig. 7

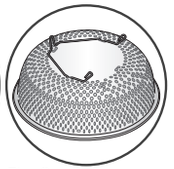


Fig. 8

Fig. 9

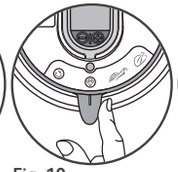


Fig. 10

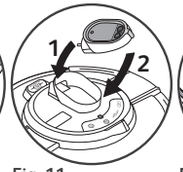


Fig. 11

Fig. 12

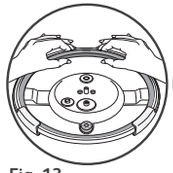


Fig. 13

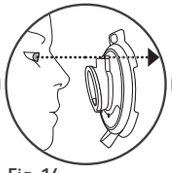


Fig. 14

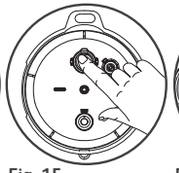


Fig. 15

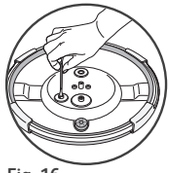


Fig. 16

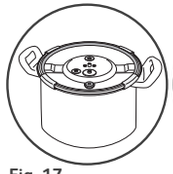


Fig. 17

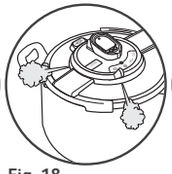


Fig. 18

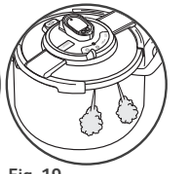


Fig. 19

Belangrijke voorzorgsmaatregelen

Voor uw veiligheid, dit apparaat voldoet aan alle toepasbare normen en regels:
- Richtlijnen Toestellen onder Druk
- Materialen die met levensmiddelen in aanraking komen
- Milieu

- Dit apparaat werd ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Neem de tijd om alle instructies rustig door te lezen en houdt u steeds aan de “Gebruiksaanwijzing”.
- Zoals bij elke pot, dient u nauwlettend toezicht te houden als u de snelkookpan in de buurt van kinderen gebruikt.
- Zet de snelkookpan niet in een warme oven.
- Verplaats een snelkookpan onder druk met de grootste zorg. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en de knoppen. Gebruik, indien nodig, ovenhandschoenen. Controleer regelmatig of de handvaten van de binnenpan correct geplaatst zijn. Schroef ze indien nodig opnieuw vast.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor een ander doel dan waarvoor deze bestemd is.
- Uw snelkookpan werkt onder druk. Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken door kokend water. Controleer of de snelkookpan goed gesloten is voordat u deze in werking stelt. Zie paragraaf “Sluiten”.
- Zorg ervoor dat de afstemknop op “drukvermindering” staat alvorens uw snelkookpan te openen en de drukindicator is gezakt.
- Open de snelkookpan nooit met geweld. Controleer of de druk in de pot helemaal weg is. Zie paragraaf “veiligheid”.
- Gebruik de snelkookpan nooit zonder vloeistof, daar dit ernstige schade aan de pan kan veroorzaken. Zorg ervoor dat er steeds voldoende vloeistof in de pot zit.
- Gebruik een compatibele warmtebron. Raadpleeg de gebruiksaanwijzingen.
- Bereid nooit recepten op basis van melk in de snelkookpan.
- Gebruik geen grof zout in de pot, voeg na het koken fijn zout toe.
- Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3e.
- Wanneer u voedingsmiddelen klaarmaakt die tijdens de bereiding opzwellen (denk aan rijst, gedroogde peulvruchten, compotes, …) dan mag u de binnenpan slechts voor de helft vullen. Na de bereiding van pompoen- of courgettesoep, laat u de snelkookpan enkele minuten afkoelen alvorens de pot onder koud water te houden.
- Na de bereiding van vlees met een vel, dat onder invloed van de druk kan opzwellen (bv. rundertong), prikt u beter niet in het vlees zolang het vel er opgezwollen uitziet; u zou zich namelijk door opspattend vocht kunnen branden. Prik vóór het koken gaatjes in het vlees.
- Bij bereiding van voedingswaren die een dikke massa vormen (zoals spliterwten en rabarber), de snelkookpan even schudden, voordat u deze opent, om te voorkomen dat het voedsel eruit spat.
- Controleer vóór elk gebruik of de ventielen niet verstopt zitten. Zie paragraaf “Voor het koken”.
- Gebruik uw snelkookpan niet om onder druk in olie te bakken.
- Kom niet aan de veiligheidssystemen, behalve om de reinigings- en onderhoudsinstructies uit te voeren.
- Gebruik steeds originele SEB-onderdelen, die speciaal voor uw model snelkookpan gemaakt werden. Gebruik vooral een SEB binnenpan en deksel.
- Alcoholdampen zijn ontvlambaar. Laat de bereiding eerst gedurende 2 minuten koken alvorens het deksel op de pot te zetten. Houd de snelkookpan daarom goed in de gaten als u recepten op basis van alcohol bereidt.
- Zet de pot nooit met dichtgeklapte* handvatten op het vuur.

Bewaar deze aanwijzingen

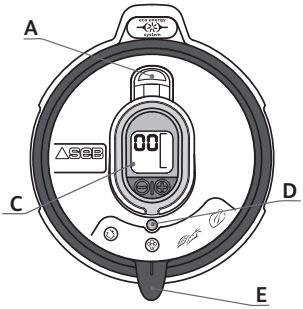
* afhankelijk van het model

Downloaded from www.vandenborre.be

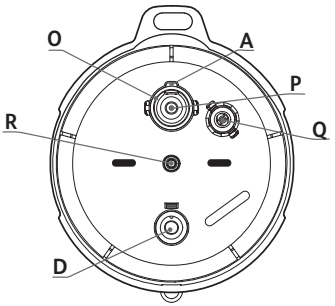
NL

Bedieningspaneel

Bovenaanzicht



Onderaanzicht



Beschrijving

A. Stoomuitlaat
B. Automatisch luchtuitlaatsysteem
C. Kookwekker
D. Drukindicator
E. Positie-indicator
F. Eco-dose* (Eco-dosis)
G. Ring
H. Vitamine* / Stoom* mandje
I. Driepoot
J. Vergrendelingsknop van de handvatten*
K. Opklapbare* handvatten binnenpan
L. Vaste* handvatten binnenpan
M. Markering maximaal vullen
N. Binnenpan
O. Afdichting van het luchtuitlaatsysteem
P. Werkingsventiel
Q. Veiligheidsventiel
R. Bevestigingsbout van het bedieningspaneel

* afhankelijk van het model

Downloaded from www.vandenborre.be

Één enkel toestel voor duizenden recepten:

…gezonde bereidingen uit de stoommand, soepen, stoofpotjes, braadschotels,…

Vele, heerlijke, kleine gerechtjes die in een mum van tijd en zonder energie te verspillen, bereid kunnen worden:

- Het **eco energy** systeem stoot de lucht uit, waardoor de gerechten sneller klaar zijn en de voedingsstoffen en de kleur van het voedsel behouden worden.
- Dankzij de Eco-dose *(Eco-dosis) (1 Eco-dose (Eco-dosis) = 250ml) voegt u steeds de exacte hoeveelheid water aan de bereiding toe.
- Het geluidssignaal en het lampje van de kookwekker verwittigen u wanneer u het vuur zachter moet zetten en wanneer de kooktijd is afgelopen.

Een kookboek met 60 recepten wordt bij uw snelkookpan geleverd zodat u elke dag klassieke, creatieve en vooral verschillende recepten kan uitproberen.

* afhankelijk van het model

SE_ACTICOOK-4137163_4137163_NL-DE 10/07/12 15:43 Page3

Downloaded from www.vandenborre.be

Diameter van de bodem van de snelkookpan - referenties

Inhoud	Binnen pan	Ø Bodem	ActiCook® Eco Energy Clipso® Chrono	ActiCook® Simply	Materiaal binnen-pan en deksel
4,5 L	22 cm	18 cm	P42906	P43306	Inox
6 L	22 cm	18 cm	P43007	P43307	
8 L	25 cm	20 cm	P43014	P43314	
10 L	25 cm	20 cm	P43015	P43315	

Normatieve informatie:
Hoogste werkdruk: 85 kPa.
Maximale veiligheidsdruk: 120 kPa.

Compatibele warmtebronnen

- U kunt uw snelkookpan op alle soorten verwarmingstoestellen, ook op inductieplaten, gebruiken.
- Gebruik bij elektrisch koken een kookplaat met een diameter gelijk aan of kleiner dan de bodem van de snelkookpan.
- Controleer bij gebruik van een keramische kookplaat of de bodem van de pan schoon en zuiver is.
- Bij gebruik van gas mogen de vlammen niet buiten de diameter van de pan komen.

Zorg er steeds voor dat de snelkookpan mooi in het midden van de warmtebron staat.

Zet de binnenpan nooit leeg op het vuur om het product niet te beschadigen.

SE_ACTICOOK-4137163_4137163_NL-DE 10/07/12 15:43 Page4

Downloaded from www.vandenborre.be

SEB accessoires

- Hieronder vindt u een overzicht van uw snelkookpan accessoires die in de handel verkrijgbaar zijn:

Accessoire		Referentie
Ring	4,5/6L	X1010004
	8/10L	X1010003
Vitaminemand*	4,5/6L	X1030001
	8/10L	X1030002
Stoommand*	4,5/6L	792185
	8/10L	980513
Driepoot		X1030007
Kookwekker		X1060004

- Neem voor het vervangen van andere onderdelen of voor reparaties contact op met een Erkend SEB Service Center.
- Gebruik steeds originele reserveonderdelen die speciaal voor uw model gemaakt werden.

Openen

- Controleer of de positie-indicator **(E)** op staat en de drukindicator **(D)** omlaag is.
- Zet de positie-indicator **(E)**op het pictogram staat - **Fig. 1**.
- Open het deksel - **Fig. 2**.

Sluiten

De steel moet op de rand van het deksel geklikt worden.

- Zorg ervoor dat de positie-indicator **(E)** op het pictogram staat.
- Leg het deksel verticaal op de binnenpan en zorg ervoor dat het deksel goed werd geplaatst - **Fig. 3**.
- Zet de positie-indicator **(E)** op het gewenste kookpictogram - **Fig. 4**.

Als u het deksel niet kunt sluiten:

- Controleer of de ring goed geplaatst werd.
- Wanneer u de pot tijdens het koken opent/sluit, oefent u een lichte druk op het midden van het deksel uit om uw snelkookpan te sluiten.

* afhankelijk van het model

SE_ACTICOOK-4137163_4137163_NL-DE 10/07/12 15:43 Page5

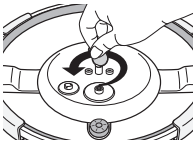
Downloaded from www.vandenborre.be

Bedieningspaneel

- Het bedieningspaneel omvat alle onderdelen die nodig zijn om uw snelkookpan goed te laten werken. Zodra dit paneel op het deksel is geplaatst, kunt u uw snelkookpan gebruiken.
- Verwijder de kookwekker, het bedieningspaneel en de ring alvorens het deksel en de binnenpan in de vaatwasser te plaatsen.
- Het bedieningspaneel werd speciaal ontworpen om het schoonmaken van uw snelkookpan makkelijker te laten verlopen.

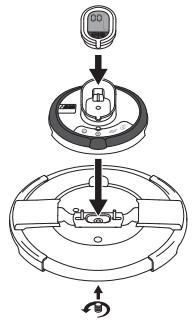
Om het bedieningspaneel van het deksel te verwijderen:

- Draai het deksel om.
- Draai de bevestigingsmoer van het bedieningspaneel met een muntstuk los terwijl u het paneel in de andere hand houdt.
- Draai het deksel om en verwijder de module.



Om het bedieningspaneel op het deksel te zetten:

- Zorg ervoor dat de positie-indicator **(E)** op pictogram staat - **Fig. 10** en dat de steel op de rand van het deksel geklikt werd.
- Plaats het bedieningspaneel op het deksel.
- Draai het geheel om, houd het paneel op het deksel en maak de bevestigingsmoer met een muntstuk vast.



Het bedieningspaneel kan slechts in één richting geplaatst worden.

Stoombereiding

De voedingsmiddelen in de mand mogen het deksel van de snelkookpan niet raken.

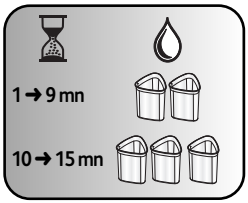
- Tijdens een stoombereiding komen de voedingsmiddelen niet in contact met het kookwater.

Gebruik van de mand

- Zet de driepoot **(I)** onder de mand **(H*)** - **Fig. 7 en 8**
- Leg het geheel op de bodem van de binnenpan - **Fig. 9**

* afhankelijk van het model

Downloaded from www.vandenborre.be



1 Eco-dosis komt overeen met 25 cl (250ml).

Gebruik van de Eco-dose* (Eco-dosis)

Dankzij de Eco-dosis voegt u steeds de exacte hoeveelheid water aan de bereiding toe.

- Voor de stoombereidingen tussen **1 en 9 min** giet u **2** Eco-doses (Eco-dosissen) in de binnenpan.
- Voor de stoombereidingen tussen **10 en 15 min** giet u **3** Eco-doses (Eco-dosissen) in de binnenpan.
- **Met 3 Eco-doses (Eco-dosissen) kunt u geen langer dan 15 minuten durende bereidingen maken. U kunt het toestel beschadigen.**

Stoomkoken met Acticook Simply en Clipso Chrono

- Voor stoombereidingen tussen **1 en 9 min** giet u 500 ml in de binnenpan.
- Voor stoombereidingen tussen **10 en 15 min**, giet u 750ml in de pan.
- **Met 750 ml kunt u geen langer dan 15 minuten durende bereidingen maken. U kunt het toestel beschadiigen.**

Bereiding in het water (stoofpotje)

Maximaal vullen

- Vul uw snelkookpan nooit voor meer dan 2/3e (water + voedingsmiddelen) - **Fig. 6**

Voor sommige voedingsmiddelen

- Wanneer u voedingsmiddelen klaarmaakt die tijdens de bereiding opzwellen (denk aan rijst, gedroogde peulvruchten, compotes,…) dan mag u uw snelkookpan slechts voor de helft vullen (water + voedingsmiddelen)

Bruinbakken

- Om voedingsmiddelen, rechtstreeks in de binnenpan (zonder stoommand), bruin te bakken, giet u steeds een minimale hoeveelheid vocht, 25 cl (250 ml) ofwel 1 Eco-dosis* in de pot - **Fig. 5**

Gebruik uw snelkookpan niet om onder druk in olie te bakken.

* afhankelijk van het model

Downloaded from www.vandenborre.be

Als u uw snelkookpan leeg op het vuur hebt gezet:
- Laat uw snelkookpan door een Erkend SEB Service Center nakijken.

Gebruik van de positie-indicator

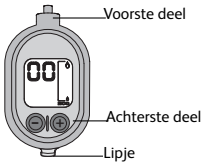
Met de positie-indicator kunt u:

- uw snelkookpan **openen en sluiten**. Zie paragrafen “Openen”, “Sluiten”.
- **De stoom,** op het einde van de kooktijd, laten ontsnappen door de positie-indicator **(E)** op pictogram te zetten - **Fig. 10**
- **De bereidingswijze kiezen.** - **Fig. 4**
- **Om moeilijk te bereiden voedingsmiddelen en groenten te koken:**
  : Zet de positie-indicator op pictogram **1** of
- **Om vlees, vis en diepvriesproducten te bereiden:**
  Zet de positie-indicator op pictogram **2** of

Kookwekker

Uw snelkookpan werd voorzien van een kookwekker die het verloop van de kooktijd vanaf het bereiken van de gewenste temperatuur die met de gekozen positie **1**/**2** of / overeenkomt, aangeeft.

Plaatsing en verwijdering van de kookwekker



- Om de kookwekker **(C)** te plaatsen - **Fig. 11**, zet u eerst de achterkant op het bedieningspaneel, daarna duwt u op de wekker om de voorkant vast te klikken.
- Om de kookwekker **(C)** te verwijderen, neemt u het lipje vast en verwijdert u de wekker.

Downloaded from www.vandenborre.be

Gebruik van de kookwekker

De kookwekker werd ontworpen om u de beste kookresultaten zonder overbodige energieverspilling te garanderen.

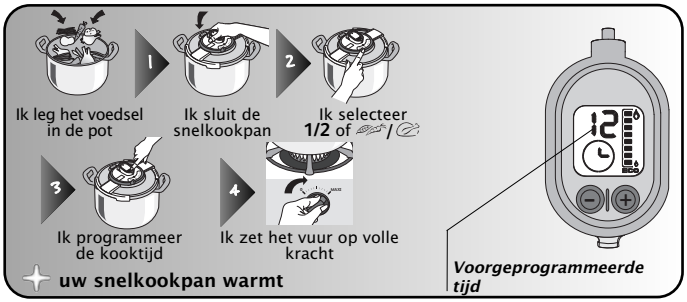
Dit symbool knippert aan het begin en raadt u aan de bereiding te starten met de warmtebron op volle kracht.

Naargelang de bereiding verloopt, geeft dit symbool aan dat het vuur tot ongeveer één derde van de volle kracht verminderd moet worden.

- Om de kookwekker aan te zetten: druk op de **+** en **-** toetsen.
- Programmeer de kooktijd. **Fig. 12**
- Zet de warmtebron op volle kracht.
- U kunt de kooktijd op elk moment met de **+** en **-** toetsen regelen.
- Wanneer uw snelkookpan de gewenste kooktemperatuur bereikt heeft, rinkelt de kookwekker en begint de tijd af te tellen.
- **Verminder de kracht van warmtebron tot ongeveer één derde.**
- Op het einde van de bereiding, rinkelt de kookwekker.
- Druk op de **+** en **-** toetsen om het geluidssignaal te stoppen.
- Zet het vuur uit.

De kookwekker moet op de snelkookplan vastgeklikt worden om te kunnen werken.

Controleer of het ventiel tijdens de bereiding een regelmatig geluid maakt. Als er niet genoeg stoom ontsnapt, zet het vuur hoger. Als er te veel stoom ontsnapt, zet het vuur zachter.



Downloaded from www.vandenborre.be

NL

De stoom ontsnapt:

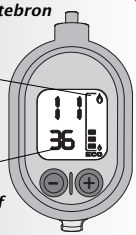
De kookwekker rinkelt om aan te geven dat het kookproces start

5

Ik zet het vuur zachter

Zet de warmtebron zachter

De tijd telt af



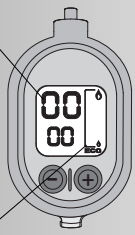
BELANGRIJK

Voor een optimaal gebruik van uw snelkookpan en om energie te besparen, vermindert u de kracht van de warmtebron tot één derde.

De bereiding is gereed :

Knipperend scherm

De kookwekker rinkelt



6 Druk op de + of – toetsen om het belsignaal te stoppen

7

Ik zet het vuur uit

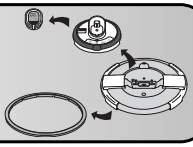
8

Ik zet de positie–indicator op

Vuur uit

BELANGRIJK

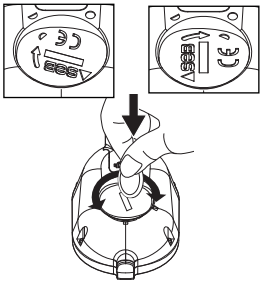
Vergeet niet de kookwekker, de ring en het bedieningspaneel tijdens het schoonmaken van het deksel te verwijderen



De batterijen vervangen

- De levensduur van de batterijen is afhankelijk van de gebruiksfrequentie. Echter, als u merkt dat het scherm slecht of onleesbaar is, dient u de batterij te vervangen.

Downloaded from www.vandenborre.be



Houd de kookwekker nooit onder water. Plaats de kookwekker nooit in de vaatwasser.

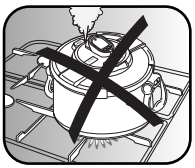
- Denk aan het milieu. Gooi de lege batterij niet bij het huishoudelijk afval, maar breng de batterij naar een speciaal verzamelpunt. De batterij van de kookwekker is een Lithium-Manganese batterij van het CR2032-type. De batterij voldoet aan de Europese wetgeving.
- Om de batterij uit de kookwekker te halen, opent u de batterijdop.
- Vervang uw batterij.
- Plaats de rubberring opnieuw in de gleuf (indien deze vervormd werd, draait u de ring tussen de vingers om de ring weer rond te maken).
- Zet de ½ maan ◓ op de batterijdop tegenover de halve maan ◓ op de timer.
- Sluit de batterijdop zachtjes door er voorzichtig op te drukken en de halve maan ◓ op de dop op één lijn met de halve maan ● op de timer te zetten.
- Zet het toestel op een egaal werkvlak om de batterijdop goed horizontaal te kunnen plaatsen.
- Forceer de batterijdop niet.
- Wendt U, bij verlies, tot een Erkend SEB Service Center om een nieuwe kookwekker te verkrijgen.

Opklapbare* handvatten

Voor gebruik verwijdert u de etiketten van de handvatten.

Probeer de handvatten nooit dicht te vouwen zonder op de ontgrendelingsknop te drukken.

Zet uw snelkookpan nooit met dichtgevouwen handvatten op de warmtebron.



* afhankelijk van het model

SE_ACTICOOK-4137163_4137163_NL-DE 10/07/12 15:43 Page11

Downloaded from www.vandenborre.be

Plaats uw snelkookpan zodat de positie-indicator naar u wijst.

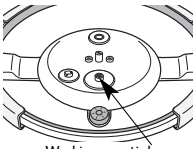
Forceer de pot nooit tijdens het openen en zorg ervoor dat de drukindicator (D) gezakt is.

- Plaats de driepoot **(I)** onder de stoom*/vitamine* mand **(H*)** - **Fig. 7 en 8**
- Zet de stoom*/vitamine* mand **(H*)** in de binnenpan - **Fig. 9**
- Vul de binnenpan **(M)** tot 2/3 met water.
- Sluit uw snelkookpan.
- Zet de positie-indicator op **2** of .
- Stel de kookwekker op 20 min in. Zet uw snelkookpan op het vuur en zet de warmtebron op volle kracht.
- Wanneer de stoom door het ventiel begint te ontsnappen, rinkelt de kookwekker, dit is het signaal om het vuur stiller te zetten.
- Na 20 min zet u het vuur uit.
- Zet de positie-indicator op - **Fig. 10**.
- Wanneer de drukindicator **(D)** is gezakt: staat uw snelkookpan niet meer onder druk.
- Open uw snelkookpan en zet de positie-indicator op - **Fig. 1**.

Gebruik

Vóór het koken

- Vóór gebruik moet u controleren of het bedieningspaneel correct geplaatst is (gebruik een muntstuk) en het werkingsventiel **(P)** aan de binnenkant van het deksel vrij beweegt door de schakelaar op positie **1** of te zetten en er met uw vinger op te drukken.
- Controleer voor elk gebruik en bij daglicht of de stoomuitlaat **(A)** niet verstopt zit. **Fig. 14**
- Controleer eveneens of het veiligheidsventiel **(Q)** beweeglijk is: zie **Fig. 16** en paragraaf «Reiniging en onderhoud».



* afhankelijk van het model

Downloaded from www.vandenborre.be

- Raadpleeg paragraaf “Koken” om te weten hoeveel water u aan uw bereiding moet toevoegen.
- Sluit uw snelkookpan.
- Zet de positie-indicator op de gekozen positie **1/2** of / - **Fig. 4**.
- Programmeer de gewenste kooktijd op de kookwekker. **Fig. 12.**
- Controleer of uw snelkookpan correct gesloten werd alvorens het toestel aan te zetten.
- Zet uw snelkookpan op het vuur en zet de warmtebron op volle kracht.

Plaats uw snelkookpan zodat de positie-indicator naar u wijst.

Tijdens het koken

Zoals bij elke pan, dient u nauwlettend toezicht te houden als u de snelkookpan in de buurt van kinderen gebruikt.

De stoom is zeer heet wanneer deze uit het werkingsventiel komt.

- Wanneer er doorlopend en met een regelmatig sissend geluid (pschhht), stoom uit het werkingsventiel komt, begint de kooktijd automatisch af te tellen. Op het einde rinkelt een geluidssignaal.
- Zorg ervoor dat het ventiel tijdens de bereiding een regelmatig geluid maakt. Als er niet voldoende stoom ontsnapt, zet u het vuur harder, als er te veel stoom ontsnapt, zet u het vuur zachter.

Einde van de kooktijd

- Als het voedsel gereed is, maakt de kookwekker een geluid.
- **Zet de positie-indicator (E) op pictogram** om de stoom te laten ontsnappen **- Fig. 10**
- Controleer of de drukindicator **(D)** gezakt is.
- Zet de positie-indicator **(E)** op pictogram **- Fig. 1**.
- Open uw snelkookpan en open het deksel **- Fig. 2**.

Pas op voor de hete stoom.

Wanneer u tijdens de drukvermindering iets vreemds opmerkt: zet de positie-indicator op de beginpositie 1/2 of /, Wacht enkele minuten, verminder de druk langzaam en controleer of alles normaal verloopt.

Gebruik de handgrepen om uw snelkookpan te verplaatsen.

Downloaded from www.vandenborre.be

NL

Reiniging en onderhoud

Neem voor een juiste werking van uw apparaat deze reinigings- en onderhoudsinstructies na ieder gebruik in acht:

- Maak de snelkookpan na elk gebruik met lauw water en afwasmiddel schoon. Doe hetzelfde met het stoommandje.
- Gebruik geen bleekmiddel of chloorhoudende producten die het inox materiaal aantasten.
- Zet de binnenpan nooit leeg op het vuur.

Bewaar geen voedsel in uw snelkookpan.

Mettertijd kan het toestel bruin worden en kunnen er krassen verschijnen. Dit heeft echter geen invloed op de werking van het toestel.

Om de binnenkant van de pan te reinigen

- Maak met een sponsje en afwasmiddel schoon.
- Als op de binnenkant van de inox pan iriserende of witte vlekken verschijnen, maakt u de pot met azijn schoon.
- De binnenpan mag in de vaatwasser.

De binnenpan en de stoommand mogen in de vaatwasser.

Om de buitenkant van de binnenpan te reinigen

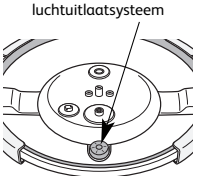
- Maak met een sponsje en afwasmiddel schoon.

Om het deksel schoon te maken

- Verwijder de kookwekker.
- Na elk gebruik, verwijdert u het bedieningspaneel en maakt u het met een sponsje en afwasmiddel schoon.
- Als u de kookwekker, de ring en het paneel verwijdert, mag u het deksel in de vaatwasser plaatsen.
- Als u het automatisch luchtuitlaatsysteem per ongeluk verwijdert, plaats het dan opnieuw door er tegelijkertijd op te drukken en aan te draaien.

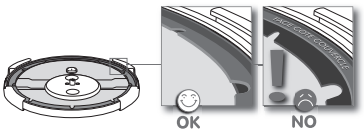
Houd de kookwekker nooit onder water en plaats de kookwekker niet in de vaatwasser.

Basis van het automatisch luchtuitlaatsysteem



Downloaded from www.vandenborre.be

Om de rubberring van het deksel schoon te maken



Plaats de ring nooit in de vaatwasser.

- Reinig de ring **(G)** en de zitting na elk gebruik.
- Maak de ring met een sponsje en afwasmiddel schoon.
- Raadpleeg **Fig. 13** om de rubberring opnieuw te plaatsen en zorg ervoor dat de aanduiding « face côté couvercle » tegen het deksel drukt.

Om het bedieningspaneel en de ventielen schoon te maken

- Verwijder het bedieningspaneel van het deksel: Zie paragraaf « Bedieningspaneel ».
- Maak het bedieningspaneel met afwasmiddel schoon en houd het onder water.
- Controleer bij daglicht of de stoomuitlaat **(A)** niet verstopt zit, zie **Fig.14**. Als de uitlaat verstopt zit, houdt u de uitlaat onder water.
- Controleer of het werkingsventiel **(P)** aan de onderkant van het bedieningspaneel beweeglijk is en zet de positie-indicator met uw vingers op **1** of : **Fig. 15**.
- U kunt het ventiel onder water schoonmaken.
- Controleer de juiste werking van het veiligheidsventiel **(Q)** en druk met, bijvoorbeeld, een wattenstaafje stevig op het middelste gedeelte van de uitlaat. Deze moet beweeglijk zijn: zie **Fig. 16.** U kunt dit ventiel onder water schoonmaken.
- Controleer of de afdichtingsring van het paneel **(O)** goed geplaatst werd. Als deze ring niet goed geplaatst of beschadigd werd kan uw snelkookpan lekken. Dankzij de vorm van de ring kan deze makkelijk verwijderd en geplaatst worden. Indien nodig kunt u bij een Erkend SEB Service Center een nieuwe ring kopen

Open het bedieningspaneel nooit.

Vergeet nooit de kookwekker te verwijderen.

Steek het bedieningspaneel nooit in de vaatwasser.

Gebruik hiervoor nooit scherpe of puntige voorwerpen.

SE_ACTICOOK-4137163_4137163_NL-DE 10/07/12 15:43 Page15

Downloaded from www.vandenborre.be

- Controleer of de drukindicator **(D)** schoon is. U kunt deze onder water schoonmaken.

Om de kookwekker te reinigen

Plaats de kookwekker nooit in de vaatwasser

- Gebruik een propere en droge doek.
- **Gebruik geen oplosmiddel.**
- **Houd de kookwekker nooit onder water.**

Om uw snelkookpan op te bergen

- Leg het deksel omgekeerd op de binnenpan. Fig. 17

Als uw snelkookpan opklapbare handvatten heeft * :

- Druk op de ontgrendelingsknoppen **(J)** van de handvatten. Zie paragaraaf "opklapbare handvatten".

Probeer de handvatten niet dicht te klappen zonder op de ontgrendelings-knoppen te drukken.

Om uw snelkookpan ring te vervangen

Na 10 jaar dient u uw snelkookpan door een Erkend SEB Service Center te laten nakijken.

- Vervang uw snelkookpan ring elk jaar.
- Vervang uw snelkookpan ring als deze gescheurd is.
- Gebruik steeds originele SEB ringen die speciaal voor uw model gemaakt werden.

Veiligheid

Uw snelkookpan is voorzien van verschillende veiligheidsvoorzieningen:

Veiligheid bij het sluiten:

- De steel moet contact met de rand van het deksel maken. Als dat niet het geval is, ontsnapt er stoom langs de drukindicator en werkt uw snelkookpan niet.

* afhankelijk van het model

Downloaded from www.vandenborre.be

Veiligheid bij het openen:

- Als uw snelkookpan onder druk staat, kan de positie-indicator niet op het pictogram gezet worden om de pot te openen. Het mechanisme wordt door de drukindicator **(D)** vergrendeld.
- Forceer de pot niet, zet de positie-indicator op en wacht tot de drukindicator **(D)** zakt alvorens uw snelkookpan te openen.
- Forceer uw snelkookpan nooit.
- Manipuleer de drukindicator nooit.
- Controleer of de druk in de pot gezakt is (de drukindicator **(D)** staat omlaag).

Twee veiligheidsvoorzieningen:

- **Eerste voorziening:**het veiligheidsventiel **(Q)** zorgt ervoor dat de druk afneemt en de stoom langs het bedieningspaneel kan ontsnappen: **- Fig. 18**
- **Tweede voorziening:** de rubberring zorgt ervoor dat de stoom tussen het deksel en de binnenpan kan ontsnappen **- Fig. 19**

Één van de veiligheidssystemen treedt in werking:

- Zet de warmtebron uit.
- Laat uw snelkookpanafkoelen.
- Open.
- Controleer en reinig het werkingsventiel **(P)**, de stoomuitlaat **(A)**, het veiligheidsventiel **(Q)** en de ring **(G)**.
- Als uw product na de controle en de schoonmaakbeurt nog steeds niet werkt, dient u het naar een Erkend SEB Service Center te brengen.

SE_ACTICOOK-4137163_4137163_NL-DE 10/07/12 15:43 Page17

Downloaded from www.vandenborre.be

1 - De stoom is zeer heet wanneer deze uit het werkingsventiel komt.
2 - Forceer de snelkookpan nooit en controleer voor het openen of de drukindicator **(D)** omlaag staat.
3 - Zoals bij iedere pan dient u de snelkookpan goed in de gaten te houden als u deze gebruikt wanneer er kinderen in de buurt zijn
4 - Kijk uit voor de uitstoot van stoom.
5 - Gebruik de twee handgrepen wanneer u de snelkookpan wilt verplaatsen.
6 - Bewaar geen etenswaren in de snelkookpan.
7 - Gebruik nooit bleekmiddel of chloorhoudende producten die het roestvrij staal kunnen aantasten.
8 - Laat het deksel niet in water staan.
9 - Vervang de rubberring ieder jaar.
10 - U reinigt de pot enkel wanneer deze koud en leeg is.
11 - Laat uw snelkookpan na een gebruik van10 jaar door een Erkend Service Center nakijken.

Garantie

- Uw SEB snelkookpan heeft een **garantie van 10 jaar** tegen:
  - alle defecten betreffende de metalen structuur van het product,
  - voortijdige beschadiging van het basismetaal.
- **De andere onderdelen hebben een garantie van 1 jaar** tenzij de wetgeving van een land anders vermeldt), tegen fabricagefouten.
- **U kunt zich beroepen op deze contractuele garantie door het kasticket of de factuur voor te leggen.**

Downloaded from www.vandenborre.be

- **Wordt niet door de garantie gedekt:**
- Herhaaldelijke beschadiging of beschadiging veroorzaakt door het niet naleven van de instructies:
  - u laat het product vallen
  - u zet het product in de oven
  - …
- Om van de garantie te genieten kunt u enkel bij de Erkende SEB Service Centers terecht.
- Bel ons nummer om het adres van het dichtstbijzijnde Erkend SEB Serivce Center te weten te komen.

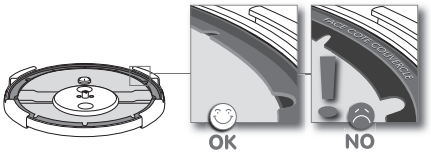
Reglementaire kenmerken

Markering	**Lokalisatie**
Naam van de fabrikant of handelsmerk	Op het bedieningspaneel
Fabricagejaar en -lot Referentiemodel Maximale veiligheidsdruk Hoogste werkdruk	Op de bovenste rand van het deksel, zichtbaar wanneer de pot op “open”-positie staat.
Inhoud	Aan de onderkant van de bodem.

Downloaded from www.vandenborre.be

NL

SEB beantwoordt al uw vragen

Problemen	Aanbevelingen
U kunt het deksel niet sluiten:	• Controleer of de positie-indicator **(E)** op het pictogram staat . • Controleer of de rubberring goed geplaatst werd. Zie paragraaf "Reiniging en onderhoud ".  • Wanneer u de pot tijdens de bereiding wilt openen of sluiten, dient u een lichte druk op het midden van het deksel uit te voeren om uw snelkookpan te sluiten.
De drukindicator is niet omhoog gekomen.	• Zet de positie-indicator **(E)** op pictogram **1/2** of / . • Als het probleem niet op te lossen is, brengt u het toestel naar een Erkend SEB Service Center.
De drukindicator werd geplaatst maar er komt geen stoom uit de pot.	Dit is normaal gedurende de eerste minuten. Indien dit niet overgaat, controleer dan of: • De warmtebron krachtig genoeg is, zo niet: zet deze hoger. • De hoeveelheid vocht in de pan voldoende is. • Het werkingsventiel op **1/2** of / staat. • uw snelkookpan goed gesloten is. • De rubberring of de rand van de binnenpan niet beschadigd zijn. • De rubberring goed op het deksel geplaatst werd. Zie Paragraaf "Reiniging en onderhoud ". Als het probleem voortduurt: • Zet het vuur uit. • Zet de positie-indicator op . • Wacht tot de drukindicator zakt. • Open uw snelkookpan. • Maak het werkingsventiel en de stoomuitlaat schoon.

Downloaded from www.vandenborre.be

Problemen	Aanbevelingen
Er ontsnapt stoom langs het deksel en dit gaat gepaard met een vreemd geluid:	• Controleer of de ring niet geblokkeerd zit tussen de kookpot en het deksel.
Er ontsnapt stoom langs het deksel, controleer:	• of het deksel goed gesloten is. • de ring van het deksel goed geplaatst werd. • de staat van de ring, vervang de ring indien nodig. • of het deksel, de ring en de gleuf in het deksel schoon zijn. • De staat van de rand van de binnenpan.
Één van de veiligheidssystemen treedt in werking:	• Doe de warmtebron uit. • Laat uw snelkookpan afkoelen. • Wacht tot de drukindicator zakt en open de pot. • Controleer en reinig het werkingsventiel, het palletje van de stoomuitlaat, het veiligheidsventiel en de ring. • Als het probleem niet op te lossen is, brengt u het toestel naar een Erkend SEB Service Center.
U kunt het deksel niet openen:	• Controleer of de drukindicator op staat. • Controleer of de drukindicator omlaag staat. • Zo niet: verminder de druk. • Manipuleer de drukindicator nooit.
Als de etenswaren niet gaar zijn of aangebrand zijn, controleer dan:	• De kooktijd. • De kracht van de warmtebron. • De stand van het werkingsventiel. • De hoeveelheid vloeistof.
Als u uw snelkookpan zonder vloeistof op het vuur hebt gezet:	• Laat uw snelkookpan door een Erkend SEB Service Center nakijken

Downloaded from www.vandenborre.be

Problemen	Aanbevelingen
U kunt de opklapbare* handvatten niet in hun werkingspositie vouwen:	Controleer of: • De ontgrendelingsknop* beweeglijk is. • Als het probleem niet op te lossen is, brengt u het toestel naar een Erkend SEB Service Center.
U kunt de opklapbare* handvatten niet dichtvouwen :	• Forceer de handvatten niet. • Controleer of u stevig genoeg op de ontgrendelingsknoppen* van de handvatten drukt.
Als het scherm van de kookwekker (gedeeltelijk) onleesbaar is:	• Vervang de batterij.
Als er « 00 » op het scherm verschijnt:	• Vervang de kookwekker (referentie accessoire X1060004).

* afhankelijk van het model

Downloaded from www.vandenborre.be

Wichtige Sicherheitshinweise

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Vorschriften:
- Richtlinien für Geräte, die unter Druck stehen
- zu Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen
- zum Umweltschutz

- Dieses Gerät wurde für den Hausgebrauch entwickelt.
- Lesen Sie bitte die nachstehenden Hinweise sorgfältig durch und lesen Sie im Zweifelsfall in der „Bedienungsanleitung" nach.
- Überwachen Sie den Schnellkochtopf wie alle Kochgeräte aufmerksam, wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf nie in einen heißen Ofen.
- Ein Schnellkochtopf, der unter Druck steht, darf nur ganz vorsichtig bewegt werden. Berühren Sie die heißen Oberflächen (vor allem die Metallteile) nicht. Verwenden Sie die Handgriffe und Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls Handschuhe. Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Handgriffe des Behälters richtig befestigt sind. Ziehen Sie sie gegebenenfalls nach.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Ihr Schnellkochtopf gart unter Druck. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Verbrühungen kommen. Versichern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Siehe Kapitel „Schließen".
- Vergewissern Sie sich, dass sich der Garregler auf der Position Abdampfen befindet und dass die Druckanzeige gesunken ist, bevor Sie den Schnellkochtopf öffnen.
- Öffnen Sie den Kochtopf nie mit Gewalt. Vergewissern Sie sich, dass er nicht mehr unter Druck steht. Siehe Kapitel „Sicherheit".
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, dies würde ihn schwer beschädigen. Stellen Sie sicher, dass auch während des Kochens stets ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist.
- Verwenden Sie ausschließlich laut Bedienungsanleitung geeignete Herdplatten und Kochfelder.
- Bereiten Sie niemals Rezepte auf Milchbasis in Ihrem Schnellkochtopf zu.
- Verwenden Sie kein grobes Salz in Ihrem Schnellkochtopf. Fügen Sie nach dem Garen feines Salz hinzu.
- Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals zu mehr als 2/3 (Markierung maximaler Füllstand).
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens erhöht, wie zum Beispiel Reis, getrocknetes Gemüse oder Kompott usw. darf der Kochtopf nur bis zur Hälfte seiner Kapazität gefüllt werden. Lassen Sie Ihren Dampfkochtopf bei Suppen aus Kürbis, Zucchini,... einige Minuten abkühlen, kühlen Sie ihn dann unter kaltem Wasser herunter.
- Stechen Sie nach der Zubereitung von Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist (z.B. Rinderzunge, ...), die sich unter Druck aufblähen kann, nicht in das Fleisch, solange die Haut aufgebläht aussieht; sie könnten sich verbrühen. Wir empfehlen Ihnen, das Fleisch vor dem Kochen einzustechen.
- Bei der Zubereitung von pastösen Lebensmitteln (Erbsenmus, Rhabarber,...) muss der Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht geschüttelt werden, damit diese Lebensmittel beim Öffnen des Deckels nicht herausspritzen.
- Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass die Ventile nicht verstopft sind. Siehe Kapitel „Vor dem Garen".
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nicht, um unter Druck mit Öl zu frittieren.
- Intervenieren Sie über die Reinigungs- und Wartungshinweise hinaus nicht an den Sicherheitssystemen.
- Verwenden Sie nur für Ihr Modell passende Original-Ersatzteile von SEB. Verwenden Sie vor allem einen Topf und Deckel von SEB.
- Alkoholdämpfe sind entzündlich. Lassen Sie ihn etwa 2 Minuten kochen, bevor Sie den Deckel aufsetzen. Beaufsichtigen Sie Ihr Gerät bei Rezepten auf Alkoholbasis.
- Stellen Sie Ihren Dampfkochtopf niemals mit heruntergeklappten Handgriffen* auf eine Hitzequelle.

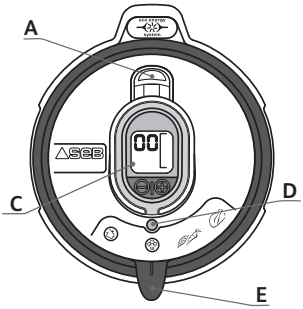
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung

* je nach Modell

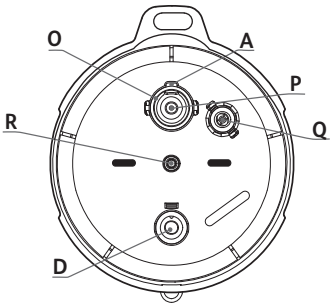
Downloaded from www.vandenborre.be

Bedienelement

Ansicht von oben



Ansicht von unten



Beschreibung

A. Dampfaustritt
B. Automatisches Entlüftungssystem
C. Timer
D. Druckanzeige
E. Garregler
F. Eco-dose* (Spardosierer)
G. Dichtungsring
H. Vitaminkorb* / Dampfkorb*
I. Dreifuß
J. Entriegelungsknopf der Handgriffe*
K. Herunterklappbare Topfgriffe*
L. Feste Topfgriffe*
M. Markierung maximaler Füllstand
N. Topf
O. Dichtungsring des Dampfaustritts
P. Druckventil
Q. Sicherheitsventil
R. Befestigungsschraube des Bedienelements

* je nach Modell

SE_ACTICOOK-4137163_4137163_NL-DE 10/07/12 15:43 Page24

Downloaded from www.vandenborre.be

Nur ein Utensil für die Zubereitung zahlreicher Rezepte:

...gesunde Zubereitung dank seinem Dampfkorb, von Suppen, Schmorgerichten, aber auch Gebratenem und Gebackenem.

Eine Vielzahl an köstlichen kleinen Gerichten mit minimalem Zeitaufwand und maximaler Energieersparnis:

- Das Abdampfsystem **eco energy** beschleunigt das Kochen und bewahrt dabei die Nährstoffe und Farbe der Lebensmittel.
- Mit dem Eco-dose* (Spardosierer) (1 Eco-dose (Spardosis) = 250 ml) geben Sie genau die richtige Menge Wasser für das Garen hinzu.
- Der Timer informiert Sie durch ein Tonsignal und ein visuelles Signal, dass Sie die Hitze zurückdrehen müssen. Er informiert Sie auch über das Ende des Garvorgangs.

Ihr Schnellkochtopf liegt ein Rezeptbuch mit 60 Rezepten bei, aus dem Sie jeden Tag klassische, kreative und vor allem ausgewogene Rezepte auswählen können.

* je nach Modell

Downloaded from www.vandenborre.be

Eigenschaften

Durchmesser des Topfbodens - Artikelnummern

Kapazität	Ø Topf	Ø Boden	ActiCook® Eco Energy Clipso® Chrono	ActiCook® Simply	Topf- und Deckel-material
4,5 L	22 cm	18 cm	P42906	P43306	Edelstahl
6 L	22 cm	18 cm	P43007	P43307	
8 L	25 cm	20 cm	P43014	P43314	
10 L	25 cm	20 cm	P43015	P43315	

Informationen bezüglich der Normen:
Maximaler Betriebsdruck: 85 kPa.
Maximaler Sicherheitsdruck: 120 kPa.

Geeignete Herdarten

- Ihr Schnellkochtopf ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.
- Bei Elektroherdplatten und Induktions-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass deren Durchmesser maximal so groß ist wie der Bodendurchmesser des Schnellkochtopfes.
- Bei Glaskeramik-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass der Topfboden sauber und rückstandsfrei ist.
- Bei Gasherden ist zu vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Schnellkochtopfes hinaus schlägt.

Achten Sie bei allen Herdarten darauf, dass sich Ihr Schnellkochtopf in der Mitte des Kochfeldes befindet.

Heizen Sie den Topf nicht leer auf, um Schäden am Produkt zu vermeiden.

SE_ACTICOOK-4137163_4137163_NL-DE 10/07/12 15:43 Page26

Downloaded from www.vandenborre.be

Zubehör von SEB

- Im Handel sind folgende Zubehörteile für den Schnellkochtopf erhältlich:

Zubehörteile		Artikelnummer
Dichtungsring	4,5/6L	X1010004
	8/10L	X1010003
Vitaminkorb*	4,5/6L	X1030001
	8/10L	X1030002
Dampfkorb*	4,5/6L	792185
	8/10L	980513
Dreifuß		X1030007
Timer		X1060004

- Wenn andere Teile ausgetauscht oder Reparaturen durchgeführt werden müssen, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes SEB-Kundendienstzentrum.
- Verwenden Sie nur für Ihr Modell passende Original-Ersatzteile von SEB.

Öffnen

- Vergewissern Sie sich, dass der Garregler **(E)** auf der Position ist und dass die Druckanzeige **(D)** nach unten gesunken ist.
- Stellen Sie den Garregler **(E)** auf das Piktogramm **- Fig. 1**.
- Nehmen Sie dann den Deckel ab **- Fig. 2**.

Schließen

Die Verriegelungszargen müssen in Kontakt mit dem Deckelrand sein.

- AVergewissern Sie sich, dass der Garregler **(E)** auf das Piktogramm gestellt ist.
- Setzen Sie den Deckel auf den Topf und achten Sie dabei darauf, dass er richtig positioniert ist **- Fig. 3**.
- Stellen Sie den Garregler **(E)** auf das gewünschte Garpiktogramm **- Fig. 4**.

Sie können den Deckel nicht schließen:

- Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.
- Üben Sie beim Öffnen/Schließen während dem Garen leichten Druck auf die Mitte des Deckels aus, um den Schnellkochtopf zu schließen.

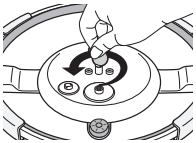
* je nach Modell

SE_ACTICOOK-4137163_4137163_NL-DE 10/07/12 15:43 Page27

Downloaded from www.vandenborre.be

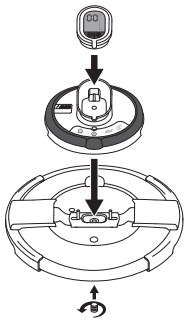
Bedienelement

- In dem Bedienelement befinden sich alle zum Betrieb des Schnellkochtopfs erforderlichen Elemente. Ihres Schnellkochtopfs kann normal in Betrieb genommen werden, sobald das Bedienelement auf dem Deckel angebracht ist.
- Wenn der Timer, das Bedienelement und der Dichtungsring entfernt sind, können der Deckel und der Topf in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Bedienelement ist für eine einfache Reinigung Ihres Schnellkochtopfs konzipiert.



Abnehmen des Bedienelements vom Deckel:

- Drehen Sie den Deckel um.
- Halten Sie das Bedienelement mit einer Hand fest und lösen Sie die Befestigungsschraube des Elements mit einer Münze.
- Drehen Sie den Deckel um und entfernen Sie das Bedienelement.



Aufsetzen des Bedienelements auf den Deckel:

- Vergewissern Sie sich, dass der Garregler **(E)** auf das Piktogramm - **Fig. 10** zeigt und dass die Verriegelungszargen in Kontakt mit dem Deckelrand sind.
- Setzen Sie das Bedienelement auf den Deckel.
- Drehen Sie alles um und halten Sie dabei das Bedienelement auf dem Deckel fest. Schrauben Sie dann die Befestigungsschraube mit Hilfe einer Münze wieder fest.

Das Bedienelement kann nur in einer Richtung aufgesetzt werden.

Dampfgaren

Die Lebensmittel im Korb dürfen den Deckel des Schnellkochtopfs nicht berühren.

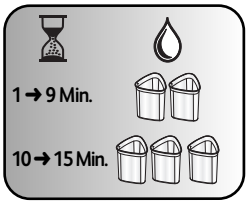
- Beim Dampfgaren kommen die Lebensmittel nicht mit dem Garwasser in Berührung.

Verwendung des Korbs

- Klipsen Sie den Dreifuß **(I)** unter den Korb **(H*)** - **Fig. 7 und 8**
- Stellen Sie alles in den Topf - **Fig. 9**

* je nach Modell

Downloaded from www.vandenborre.be



1 Eco-dose (Spardosis) entspricht 250 ml.

Verwendung des Eco-dose* (Spardosierers)

Der Spardosierer ermöglicht es Ihnen, die genau zum Garen erforderliche Wassermenge abzumessen.

- Bei einer Dampfgarzeit zwischen **1 und 9 Min.** geben Sie **2** Eco-doses (Spardosen) in den Topf.
- Bei einer Dampfgarzeit zwischen **10 und 15 Min.** geben Sie **3** Eco-doses (Spardosen) in den Topf.
- **Es ist nicht möglich, mit 3 Eco-doses (Spardosen) länger als 15 Minuten dampfzugaren, da Ihr Produkt sonst beschädigt werden könnte.**

Dampfgaren im Acticook Simply* und Clipso Chrono

- Bei einer Dampfgarzeit **zwischen 1 und 9 Min.** geben Sie 500 ml in den Topf.
- Bei einer Dampfgarzeit **zwischen 10 und 15 Min.** geben Sie 750 ml in den Topf.
- **Es ist nicht möglich, mit 750 ml länger als 15 Minuten dampfzugaren, da Ihr Produkt sonst beschädigt werden könnte.**

Garen in Wasser (Schmoren)

Höchstfüllmenge

- Füllen Sie Ihren Schnellkochtopfs nicht zu mehr als 2/3 der Topfhöhe (Wasser + Lebensmittel) bzw. über die Markierung des maximalen Füllstands: **M - Fig. 6**

Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens erhöht, wie zum Beispiel Reis, getrocknetes Gemüse oder Kompott usw. darf der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seiner Kapazität (Wasser + Lebensmittel) gefüllt werden.

Garen direkt im Topf

- Geben Sie zum Garen im Topf (ohne Dampfkorb) immer eine Mindestmenge Wasser von 250 ml, was 1 Eco-dose* (Spardose) entspricht, in den Topf **- Fig. 5**

Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht, um unter Druck mit Öl zu frittieren.

* je nach Modell

Downloaded from www.vandenborre.be

Wenn Ihren Schnellkochtopf ohne Flüssigkeit in seinem Inneren erhitzt wurde:

- Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf von einem autorisierten SEB-Kundendienstzentrum überprüfen.

DE

Gebrauch des Garreglers

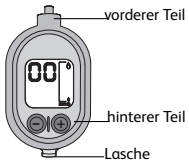
Der Garregler ermöglicht es:

- Ihren Schnellkochtopf **zu öffnen und/oder zu schließen.** Siehe Kapitel „Öffnen“, „Schließen“.
- Nach **dem Garen abzudampfen**, indem der Garregler mit dem Piktogramm auf die Position **(E)** gestellt wird **- Fig. 10**
- **Ihre Garposition zu wählen. - Fig. 4**
- **Zum Garen von empfindlichen Lebensmitteln und Gemüse:**
  Positionieren Sie den Garregler gegenüber dem Piktogramm **1** oder
- **Zum Garen von Fleisch, Fisch und tiefgekühlten Lebensmitteln:**
  Positionieren Sie den Garregler gegenüber dem Piktogramm **2** oder

Timer

Ihren Schnellkochtopf besitzt einen Timer, der die Garzeit automatisch herunterzählt, sobald das Temperaturniveau für die gewählte Garposition **1**/**2** oder / erreicht ist.

Einsetzen und Abnehmen des Timers



- Um den Timer einzusetzen **(C) - Fig. 11** stecken Sie zuerst den hinteren Teil in das Bedienelement und klipsen Sie dann den vorderen Teil fest.
- Um den Timer **(C)** zu entfernen, heben Sie ihn mit Hilfe der Lasche an und nehmen Sie ihn ab.

Downloaded from www.vandenborre.be

Betrieb des Timers

Der Timer wurde dafür entwickelt, Ihnen zu helfen, das Garergebnis zu garantieren und dabei den Energieverbrauch bestmöglich anzupassen.

Zu Beginn blinkt dieses Zeichen und empfiehlt Ihnen, das Garen mit der Heizquelle auf höchster Stufe zu beginnen.

Sobald die Garzeit heruntergezählt wird, gibt dieses Zeichen an, dass die Heizquelle auf etwa ein Drittel ihrer Stärke zurückgedreht werden muss.

- Einschalten des Timers: Drücken Sie auf die Tasten **+** oder **-** .
- Programmieren Sie die Garzeit. **Fig. 12**
- Schalten Sie die Heizquelle auf maximale Leistung.
- Sie können die Garzeit jederzeit mit Hilfe der Tasten **+** oder **-** ändern.
- Sobald den Schnellkochtopf die Gartemperatur erreicht hat, klingelt der Timer und beginnt, die Zeit herunterzuzählen.
- **Reduzieren Sie die Heizquelle auf etwa ein Drittel Ihrer Leistung.**
- Am Ende der Garzeit klingelt der Timer.
- Drücken Sie auf die Tasten **+** oder **-** um das Klingeln des Timers auszuschalten.
- Schalten Sie die Heizquelle aus.

Der Timer funktioniert nur auf dem Schnellkochtopf.

Achten Sie darauf, dass das Ventil während des Garens regelmäßig zischt. Wenn nicht genug Dampf vorhanden ist, schalten Sie die Heizquelle etwas höher. Verringern Sie im gegenteiligen Fall die Hitze.

Downloaded from www.vandenborre.be

DE

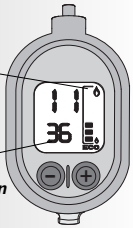
Dampf tritt aus:

Der Timer klingelt, um anzugeben, dass der Garvorgang einsetzt.

5

Ich stelle die Heizquelle niedriger

Heizquelle niedriger gestellt



Der Countdown läuft

WICHTIG

Drehen Sie die Heizquelle auf etwa ein Drittel ihrer Leistung herunter, um den Gebrauch Ihren Schnellkochtopf zu optimieren und Energie zu sparen.

Der Garvorgang ist abgeschlossen:

Das Display blinkt

Der Timer klingelt

6

Ich drücke auf + oder –, um das Klingeln des Timers abzuschalten

7

Ich stelle die Heizquelle ab

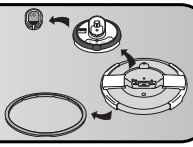
8

Ich stelle die Position ein

Heizquelle ausgeschaltet

WICHTIG

Denken Sie daran, den Timer beim Reinigen des Deckels vom Bedienelement zu nehmen:

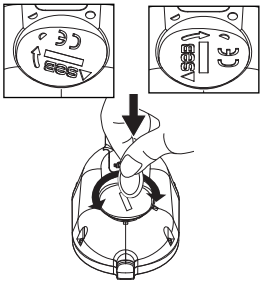


Auswechseln der Batterien

- Die Lebensdauer der Batterien hängt davon ab, wie häufig Sie den Timer benutzen. Sobald das Display auf dem Timer ganz oder teilweise verschwindet, müssen die Batterien ausgewechselt werden.

SE_ACTICOOK-4137163_4137163_NL-DE 10/07/12 15:43 Page32

Downloaded from www.vandenborre.be



Der Timer darf nicht unter fließendes Wasser gehalten werden und ist nicht spülmaschinenfest.

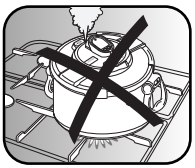
- Leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz. Entsorgen Sie die leere Batterie nicht im normalen Hausmüll, sondern bringen Sie sie zu einer entsprechenden Sammelstelle. Bei der Batterie des Timer handelt es sich um eine Mangan-Lithium-Knopfbatterie CR2032. Sie entspricht den europäischen Richtlinien.
- Öffnen Sie zum Entnehmen der Batterien aus dem Timer das Batteriefach.
- Ersetzen Sie Ihre Batterie.
- Setzen Sie den Deckel wieder ein (wenn sich dieser verformt hat, machen Sie ihn wieder rund, indem Sie ihn zwischen den Fingern rollen).
- Platzieren Sie den Halbmond ◠ des Batteriedeckels gegenüber dem Halbmond ◠ des Timers.
- Schließen Sie den Batteriefachdeckel vorsichtig wieder, drücken Sie dabei leicht und richten Sie den Halbmond ◠ des Batteriefachdeckels auf den Mond ● des Timers aus.
- Dies sollte auf einer ebenen Arbeitsfläche ausgeführt werden, damit der Deckel richtig horizontal eingesetzt wird.
- Wenden Sie beim Schließen des Batteriefachs keine Gewalt an. Drücken Sie nach dem Einrasten nicht weiter.
- Neue Timer sind bei allen autorisierten SEB-Kundendienstzentren erhältlich.

Herunterklappbare Griffe*

Achten Sie darauf, vor der Verwendung die Etiketten an den beiden Griffen zu entfernen.

Versuchen Sie nicht, die Griffe herunterzuklappen, ohne auf die Entriegelungsknöpfe zu drücken.

Stellen Sie niemals den Topf mit heruntergeklappten Griffen auf eine Heizquelle.



* je nach Modell

SE_ACTICOOK-4137163_4137163_NL-DE 12/07/12 14:08 Page33

Downloaded from www.vandenborre.be

Stellen Sie den Schnellkochtopf so hin, dass der Garregler in Ihre Richtung zeigt.

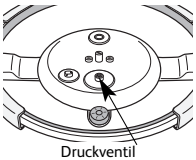
Versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen, bevor der Druckanzeiger (D) in seine normale Position abgesunken ist.

- Klipsen Sie den Dreifuß **(I)** unter den Dampfkorb* / Vitaminkorb* **(H*)** - **Fig. 7 und 8**
- Stellen Sie den Dampfkorb* / Vitaminkorb* **(H*)** auf den Topfboden - **Fig. 9**
- Füllen Sie den Topf zu 2/3 mit Wasser **(M)**.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf.
- Stellen Sie den Garregler auf **2** oder .
- Stellen Sie den Timer auf 20 Min.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine auf Höchstleistung eingestellte Heizquelle.
- Sobald Dampf durch das Ventil austritt, klingelt der Timer. Schalten Sie die Heizquelle herunter.
- Schalten Sie Ihre Heizquelle nach Ablauf der 20 Min. aus.
- Stellen Sie den Garregler auf - **Fig. 10**.
- Wenn die Druckanzeige (D) wieder gesunken ist: steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf, indem Sie den Garregler auf stellen - **Fig. 1**.

Verwendung

Vor dem Garen

- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung, ob das Bedienungselement korrekt befestigt ist (mit Hilfe einer Münze). Prüfen Sie, ob das Druckventil **(P)** auf der Innenseite des Deckels beweglich ist, indem Sie den Garregler auf **1** oder stellen und leicht mit dem Finger drücken.
- Überzeugen Sie sich vor jeder Benutzung und bei hellem Licht davon, dass der Dampfaustritt **(A)** nicht verstopft ist. **Fig. 14**
- Vergewissern Sie sich auch, dass sich das Sicherheitsventil **(Q)** bewegen lässt: siehe **Fig. 16** und Kapitel „Reinigung und Wartung“.



* je nach Modell

Downloaded from www.vandenborre.be

- Ermitteln Sie die für das Garen erforderliche Wassermenge. Siehe Kapitel „Garen“.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf.
- Stellen Sie den Garregler auf die gewählte Garposition **1/2** oder / **- Fig. 4**.
- Stellen Sie am Timer die gewünschte Garzeit ein. **Fig. 12.**
- Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine auf Höchstleistung eingestellte Heizquelle.

Stellen Sie den Schnellkochtopf so hin, dass der Garregler in Ihre Richtung zeigt.

Während des Garens

Überwachen Sie den Schnellkochtopf wie alle Kochgeräte sorgfältig, wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.

Der aus dem Dampfaustritt austretende Dampf ist sehr heiß.

- Sobald kontinuierlich Dampf aus dem Dampfaustritt austritt und gleichmäßig zischt (pschhht), startet der Timer automatisch und klingelt dabei.
- Achten Sie darauf, dass das Ventil während des Garens regelmäßig zischt. Wenn nicht genug Dampf vorhanden ist, schalten Sie die Heizquelle etwas höher. Verringern Sie im gegenteiligen Fall die Hitze.

Nach Ablauf der Garzeit

- Nach Ablauf der Garzeit klingelt der Timer, um anzuzeigen, dass das Garen beendet ist.
- **Dampfen Sie ab,** indem Sie den Garregler **(E)** auf das Piktogramm **- Fig. 10**
- Überprüfen Sie, ob die Druckanzeige **(D)** nach unten gesunken ist.
- Stellen Sie den Garregler **(E)** auf das Piktogramm **- Fig. 1.**
- Öffnen Sie dann den Schnellkochtopf, indem Sie den Deckel abnehmen **- Fig. 2.**

Achtung, der Dampfstrahl ist sehr heiß. Wenn Sie beim Abdampfen ungewöhnliche Spritzer feststellen: Stellen Sie den Garregler auf seine ursprüngliche Garposition 1/2 oder / , warten Sie einige Minuten, dampfen Sie dann langsam ab und stellen Sie dabei sicher, dass keine Spritzer mehr auftreten.

Benutzen Sie zum Tragen des Schnellkochtopf immer die beiden Topfgriffe.

Downloaded from www.vandenborre.be

DE

Reinigung und Instandhaltung

Bitte beachten Sie diese Hinweise zur Reinigung und Instandhaltung Ihres Topfs nach jeder Benutzung, um seine Funktionsfähigkeit zu erhalten.

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung mit Wasser und Spülmittel. Das Gleiche gilt für den Korb.
- Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel, die die Qualität des Edelstahls angreifen könnten.
- Überhitzen Sie Ihren Topf nicht, wenn er leer ist.

Bewahren Sie keine Lebensmittel im Schnellkochtopf auf.

Nach längerem Gebrauch auftretende bräunliche Verfärbungen und Kratzer stellen keine Beeinträchtigung der Funktionstüchtigkeit dar.

Reinigung des Topfinneren

- Benutzen Sie ein Scheuerpad und Spülmittel.
- Wenn die Innenseite des Edelstahl-Topfs einen irisierenden Schimmer aufweist, muss sie mit weißem Essig gereinigt werden.
- Der Topf ist spülmaschinenfest.

Der Topf und der Korb sind spül-maschinenfest.

Reinigung der Topfaußenseite

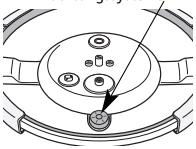
- Benutzen Sie einen Schwamm und Spülmittel.

Reinigung des Deckels

- Entfernen Sie den Timer.
- Entfernen Sie das Bedienelement nach jedem Gebrauch und reinigen Sie es mit einem Schwamm und Spülmittel.
- Nach dem Abnehmen des Timers, des Dichtungsrings und des Bedienelements kann der Deckel in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Falls Sie die Abdeckung des automatischen Entlüftungssystems versehentlich abgenommen haben, setzen Sie sie wieder ein, indem Sie sie gleichzeitig nach unten drücken und drehen.

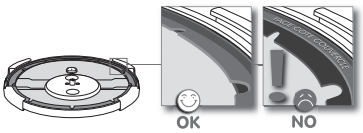
Der Timer darf nicht unter fließendes Wasser gehalten werden und ist nicht spülmaschinenfest.

Abdeckung des automatischen Entlüftungssystems



Downloaded from www.vandenborre.be

Reinigung des Dichtungsrings des Deckels



Der Dichtungsring ist nicht spülmaschinenfest.

- Der Dichtungsring **(G)** und die Rille zum Einlegen müssen nach jeder Benutzung gereinigt werden.
- Reinigen Sie den Dichtungsring mit einem Schwamm und Spülmittel.
- Achten Sie beim Wiedereinsetzen des Dichtungsrings - **Fig. 13** darauf, dass die Markierung « face côté couvercle » zum Deckel zeigt.

Reinigung des Bedienelements und der Ventile

- Nehmen Sie das Bedienelement vom Deckel ab: siehe Kapitel „Bedienelement".
- Waschen Sie das Bedienelement mit Spülmittel, spülen Sie es dann unter fließendem Wasser ab.
- Vergewissern Sie sich bei hellem Licht, dass die Dampfaustritt **(A)** nicht verstopft ist. Siehe **Fig.14**. Sollte er verstopft sein, spülen Sie ihn unter fließendem Wasser.
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Druckventil **(P)** an der Innenseite des Deckels bewegen lässt, indem Sie den Garregler auf **1** oder stellen und mit dem Finger dagegen drücken: **Fig. 15**.
- Dieses Ventil kann unter fließendem Wasser gereinigt werden.
- Überprüfen Sie ebenfalls das einwandfreie Funktionieren des Sicherheitsventils **(Q)**, indem Sie (zum Beispiel) mit einem Wattestäbchen den mittleren Teil der Leitung kräftig nach unten drücken. Dieser muss sich bewegen lassen: siehe **Fig. 16**. Dieses Ventil kann unter fließendem Wasser gereinigt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring des Bedienelements **(O)** richtig eingelegt ist. Sollte dieser Dichtungsring fehlen oder beschädigt sein, kann während des Betriebs des Schnellkochtopfs Wasser unter dem Bedienelement austreten. Die Form des Dichtungsrings erlaubt ein einfaches Herausnehmen und Wiedereinlegen desselben. Dieses Teil ist gegebenenfalls in den autorisierten SEB-Kundendienstzentren erhältlich.

Öffnen Sie das Bedienelement niemals.

Vergessen Sie nicht, den Timer abzunehmen.

Reinigen Sie das Bedienelement niemals in der Spülmaschine.

Verwenden Sie hierzu niemals scharfe oder spitze Gegenstände.

SE_ACTICOOK-4137163_4137163_NL-DE 10/07/12 15:43 Page37

Downloaded from www.vandenborre.be

• Vergewissern Sie sich, dass die Druckanzeige **(D)** sauber ist; diese kann gegebenenfalls unter fließendem Wasser gereinigt werden.

Reinigung des Timers

Der Timer ist nicht spülmaschinenfest.

- Verwenden Sie ein sauberes und trockenes Tuch.
- **Verwenden Sie keine Lösungsmittel.**
- **Der Timer darf nicht unter fließendes Wasser gehalten werden.**

Verstauen Ihres Schnellkochtopfs

• Legen Sie den Deckel mit der Oberseite nach unten auf den Topf. **Fig. 17**

Wenn Ihr Schnellkochtop herunterklappbare Handgriffe* besitzt:

• Drücken Sie auf die Entriegelungsknöpfe **(J)** der Handgriffe. Siehe Kapitel „herunterklappbare Handgriffe".

Versuchen Sie nicht, die Handgriffe* herun-terzuklappen, ohne auf die Entrie-gelungs-knöpfe zu drücken.

Wechseln des Dichtungsrings Ihres Schnellkochtopfs

Nach 10 Jahren Gebrauch muss der Schnellkochtopf von einer autorisierten SEB Servicestelle überprüft werden.

- Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfes muss jedes Jahr ausgetauscht werden.
- Wechseln Sie den Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs, wenn er beschädigt ist.
- Verwenden Sie ausschließlich für Ihr Modell passende Original-Dichtungsringe von SEB

Sicherheit

Ihr Schnellkochtopf ist mit mehreren Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet.

Sicherheitsvorrichtung beim Schließen:

• Die Verriegelungszargen müssen in Kontakt sein mit dem Rand des Deckels. Solange der Deckel nicht richtig verschlossen ist, tritt Dampf aus der Druckanzeige aus und der Schnellkochtopf kann keinen Druck aufbauen.

* je nach Modell

Downloaded from www.vandenborre.be

Sicherheit beim Öffnen:

- Solange der Schnellkochtopf unter Druck steht, kann der Garregler nicht auf das Piktogramm Öffnen gestellt werden, da der Mechanismus durch die (hochgestiegene) Druckanzeige **(D)** verriegelt wird.
- Versuchen Sie in diesem Fall nicht, den Topf gewaltsam zu öffnen, sondern stellen Sie den Garregler auf eund warten Sie ab, bis die Druckanzeige **(D)** nach unten sinkt. Dann können Sie den Schnellkochtopf öffnen.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nie mit Gewalt.
- Versuchen Sie vor allem nicht, Manipulationen am Druckanzeiger vorzunehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Innendruck gesunken ist (Druckanzeige **(D)** unten).

Doppelte Sicherheit gegen Überdruck:

- **Erste Sicherung:** Das Sicherheitsventil **(Q)** baut Druck ab und lässt den Dampf unter dem Bedienelement entweichen: **- Fig. 18**
- **Zweite Sicherung:** Der Dichtungsring lässt den Dampf zwischen Deckel und Topf entweichen **- Fig. 19**

Wenn eine der beiden Sicherungen gegen Überdruck anspringt:

- Schalten Sie die Heizquelle aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie ihn.
- Überprüfen und reinigen Sie das Druckventil **(P)**, den Dampfaustritt **(A)**, das Sicherheitsventil **(Q)** und den Dichtungsring **(G)**.
- Wenn Ihr Produkt nach dieser Überprüfung und Reinigung leckt oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie es in ein autorisiertes SEB-Kundendienstzentrum.

SE_ACTICOOK-4137163_4137163_NL-DE 10/07/12 15:43 Page39

Downloaded from www.vandenborre.be

1 - Der aus dem Druckventil austretende Dampf ist sehr heiß.
2 - Versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen, bevor der Druckanzeiger **(D)** in seine normale Position abgesunken ist.
3 - Überwachen Sie den Schnellkochtopf wie alle Kochgeräte aufmerksam, wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.
4 - Achtung, der Dampfstrahl ist sehr heiß.
5 - Benutzen Sie zum Tragen des Schnellkochtopfs immer die beiden Topfgriffe.
6 - Bewahren Sie keine Lebensmittel in Ihrem Schnellkochtopf auf.
7 - Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel, die die Qualität des Edelstahls angreifen könnten.
8 - Lassen Sie den Deckel nicht in Wasser liegen.
9 - Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs muss jedes Jahr ausgetauscht werden.
10 - Der Schnellkochtopf darf erst gereinigt werden, nachdem er vollständig ausgekühlt ist und geleert wurde.
11 - Nach 10 Jahren Gebrauch muss der Schnellkochtopf von einem autorisierten SEB-Kundendienstzentrum überprüft werden.

Garantie

- Für **den Topf** Ihres neuen Schnellkochtopfs von SEB gilt eine **10-Jahres-Garantie**, sofern der Schnellkochtopf gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wurde, für:
  - Alle Mängel an der Metallstruktur Ihres Topfes.
  - Die vorzeitige Abnutzung des Grundmetalls.
- **Für die übrigen Teile gilt eine 1-Jahres-Garantie auf Teile und Arbeitszeit** (außer wenn in Ihrem Land dahingehend eine spezielle Gesetzgebung gilt). Diese Garantie deckt sowohl Material- als auch Fertigungsfehler ab.

Downloaded from www.vandenborre.be

- **Diese vertragliche Garantie wird gegen Vorlage des Kassenzettels oder der Rechnung mit dem Kaufdatum gewährt.**
- **Von diesen Garantien ausgenommen sind:**
- Beschädigungen, die auf die Nichteinhaltung von wichtigen Vorsichtsmaßnahmen oder auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, im Besonderen:
  - Stöße, Herunterfallen, in den heißen Backofen stellen…
- Die Garantie kann nur in autorisierten SEB-Kundendienstzentren geltend gemacht werden.
- Ihr nächstliegendes SEB-Kundendienstzentrum entnehmen Sie bitte der beigefügten Servicestellen-Liste.

Vorgeschriebene Kennzeichnung

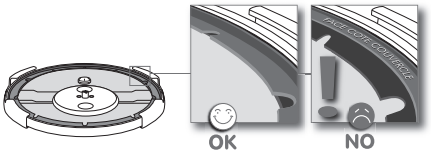
Kennzeichnung	Ort
Identifizierung des Herstellers oder der Handelsmarke	Auf dem Bedienelement
Fabrikationsjahr und -los Artikelnummer des Modells Maximaler Sicherheitsdruck (SD) Maximaler Betriebsdruck (BD)	Am oberen Rand des Deckels sichtbar, wenn dieser in der „Öffnen“-Position ist.
Fassungsvermögen	An der Außenseite des Topfbodens

SE_ACTICOOK-4137163_4137163_NL-DE 10/07/12 15:43 Page41

Downloaded from www.vandenborre.be

DE

SEB beantwortet Ihre Fragen

Probleme	Empfehlungen
Sie können den Deckel nicht schließen:	• Vergewissern Sie sich, dass der Garregler **(E)** auf das Piktogramm gestellt ist. • Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring richtig eingesetzt ist. Siehe Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“.  • Üben Sie beim Öffnen/Schließen während dem Garen leichten Druck auf die Mitte des Deckels aus, um den ActiCook® zu schließen.
Die Druckanzeige ist nicht nach oben gestiegen.	• Stellen Sie den Garregler **(E)** auf eines der Garpiktogramme **1**/**2** oder / . • Sollte die Störung weiterhin auftreten, muss das Gerät in einem autorisieren SEB-Kundendienstzentrum überprüft werden.
Die Druckanzeige ist nach oben gestiegen und es tritt während des Garens kein Dampf aus dem Ventil aus.	In den ersten Minuten ist das normal. Wenn das Phänomen andauert, vergewissern Sie sich: • dass die Heizquelle hoch genug eingestellt ist, schalten Sie sie ggf. hoch. • dass sich genügend Flüssigkeit im Topf befindet. • dass das Dampfventil auf **1**/**2** oder / gestellt ist. • dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist. • dass der Dichtungsring oder Topfrand nicht beschädigt ist. • dass der Dichtungsring richtig in den Deckel eingelegt ist. Siehe Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“. Wenn das Phänomen andauert: • Schalten Sie die Heizquelle aus. • Stellen Sie den Garregler auf . • Warten Sie bis die Druckanzeige abgesunken ist. • Öffnen Sie den Schnellkochtopf. • Reinigen Sie das Druckventil und den Dampfaustritt.

Downloaded from www.vandenborre.be

Probleme	Empfehlungen
Am Deckelrand entweicht Dampf mit einem schrillen Geräusch:	• Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring nicht zwischen dem Topf und dem Deckel eingeklemmt ist.
Es entweicht Dampf am Rand des Deckels. Vergewissern Sie sich:	• dass der Deckel richtig geschlossen wurde. • dass der Dichtungsring des Deckels richtig sitzt. • dass sich der Dichtungsring in gutem Zustand befindet. Wechseln Sie ihn gegebenenfalls aus. • dass der Deckel, der Dichtungsring und die Rille zum Einlegen des Dichtungsrings im Deckel nicht verschmutzt sind. • dass sich der Topfrand in gutem Zustand befindet.
Eines der Sicherheitssysteme springt an:	• Schalten Sie die Heizquelle aus. • Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, ohne ihn zu bewegen. • Warten Sie, bis die Druckanzeige nach unten gesunken ist und öffnen Sie den Topf. • Überprüfen und reinigen Sie das Druckventil, den Dampfaustritt, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring. • Sollte die Störung weiterhin auftreten, muss das Gerät in einem autorisieren SEB-Kundendienstzentrum überprüft werden.
Sie können den Deckel nicht öffnen:	• Vergewissern Sie sich, dass der Garregler auf gestellt ist. • Vergewissern Sie sich, dass die Druckanzeige nach unten gesunken ist. • Wenn nicht: Bauen Sie den Druck ab. • Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an der Druckanzeige vor.
Die Lebensmittel sind nicht gar oder verbrannt. Überprüfen Sie:	• die Garzeit. • die Leistung der Heizquelle. • ob der Garregler richtig eingestellt ist. • die Flüssigkeitsmenge.
Der Schnellkochtopf wurde unter Druck aufgeheizt, ohne dass Flüssigkeit eingefüllt wurde:	• Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf von einem autorisierten SEB-Kundendienstzentrum überprüfen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Probleme	Empfehlungen
Wenn Sie es nicht schaffen, die Griffe* hochzuklappen:	Überprüfen Sie, ob: • Der Entriegelungsknopf* beweglich ist. • Wenn das Problem weiter besteht, lassen Sie Ihren Schnellkochtopf in einem autorisieren SEB-Kundendienstzentrum überprüfen.
Wenn Sie die Griffe* nicht herunterklappen können:	• Wenden Sie keine Gewalt an. • Vergewissern Sie sich, dass Sie die Entriegelungsknöpfe* der Griffe ganz herunterdrücken.
Wenn die Anzeige des Timers ganz oder teilweise verschwindet:	• Wechseln Sie die Batterie.
Wenn der Timer „□□“ anzeigt:	• Sie müssen den Timer ersetzen (Artikelnummer X1060004).

* je nach Modell

SE_ACTICOOK-4137163_4137163_NL-DE 10/07/12 15:43 Page44

Downloaded from www.vandenborre.be